

RECETTE DE GABRIEL

- **Recette du crumble:**

ingrédients:

- *fruits ce que vous avez dans la corbeille à fruit (j'avais mis pommes, raisins et ananas)
- *150 gr de farine
- *50 gr de poudre d'amande
- *150 gr de beurre dur
- *120 gr de sucre

réalisation:

Eplucher et couper les fruits et les mettre dans un plat allant au four.
Mettre tous les autres ingrédients dans un saladier et mélanger à la main c'est bien mieux.
Mettre cette préparation sur les fruits et mettre au four pendant 30 min à 180°C

Bon appétit

- **Recette de cookies aux smarties**

ingrédients:

- *200 gr de sucre roux
- *1 sachet de sucre vanillé
- *300 gr de farine
- * 80 gr de poudre d'amandes
- *1/2 sachet de levure chimique
- *2 oeufs
- *100 gr de beurre ramolli
- *1 pincée de sel
- *1 boîte de smarties mini

réalisation:

Préchauffer le four à 200°C.
Dans un bol, mélanger les sucres, la farine, la poudre d'amandes, la levure et le sel. Ajouter les oeufs et le beurre. Travailler pour obtenir une boule de pâte.
Sur la plaque du four garnie préalablement de papier sulfurisé, déposer des petites boules de pâte en laissant un bon espace entre chacune d'elles. Enfourner et faire cuire 15 minutes.
A la sortie du four, enfoncer quelques smarties mini sur chaque cookie puis laisser refroidir complètement.

Bon Appétit